

Cuisinart®



Yaourtière
Yogurt Maker

Instructions - Hinweise - Instructies - Istruzioni - Instrucciones **YM350E**

SOMMAIRE

1. Introduction . . . 4
2. Caractéristiques produit . . . 4
3. Utilisation . . . 4
    A. Utilisation de la yaourtière . . . 4
    B. Conseils d'utilisation . . . 5
4. L'avis des Chefs . . . 5
    A. Comment ça marche? . . . 5
    B. Suggestions pour le choix du lait . . . 6
    C. Conseils . . . 6
    D. Recette yaourrt des chefs . . . 6
5. Nettoyage et entretien . . . 6
6. Consignes de sécurité . . . 7

CONTENTS

1. Introduction . . . 8
2. Product features . . . 8
3. Use . . . 8
    A. Using the yogurt maker . . . 9
    B. Advice for use . . . 9
4. Advice from Chefs . . . 9
    A. How does it work? . . . 9
    B. Suggestions for the choice of milk. . . . 10
    C. Tips . . . 10
    D. Yogurt recipe from the chefs . . . 10
5 Cleaning and maintenance . . . 10
6. Safety Instructions . . . 10

INHALTSVERZEICHNIS

1. Einleitung . . . 12
2. Technische Merkmale . . . 12
3. Gebrauch . . . 12
    A. Verwenden des joghurtbereiters . . . 12
    B. Gebrauchshinweise . . . 13
4. Ratschläge der Chefs . . . 13
    A. Wie funktioniert das? . . . 13
    B. Tipps für die Wahl der Milch . . . 14
    C. Ratschläge . . . 14
    D. Joghurtrezept der Chefs . . . 14
5. Reinigen und Warten . . . 14
6. Sicherheitshinweise . . . 15

INHOUD

1. Inleiding . . . 16
2. Productkenmerken . . . 16
3. Gebruik. . . . 16
   A. Gebruik van de yoghurtmaker. . . . 16
   B. Raadgevingen voor het gebruik . . . 17
4. De mening van de Chefs . . . 17
   A. Hoe werkt het? . . . 17
   B. Suggesties voor de keuze van het melk . . . 18
   C. Adviezen . . . 18
   D. Recept voor yoghurt . . . 18
5. Reiniging en onderhoud . . . 18
6. Veiligheidsadviezen . . . 19

CONTENUTO

1. Introduzione . . . 20
2. Caratteristiche prodotto . . . 20
3. Utilizzo . . . 20
   A. Utilizzo della yogurtiera . . . 20
   B. Istruzioni per l'uso. . . . 21
4. Il parere degli chef . . . 21
   A. Come funziona?. . . . 21
   B. Suggerimenti per la scelta del latte . . . 22
   C. Consigli . . . 22
   D. Ricetta yogurt degli chef . . . 22
5. Pulizia e manutenzione . . . 22
6. Istruzioni di sicurezza . . . 23

CONTENIDO

1. Introducción . . . 24
2. Características del producto. . . . 24
3. Utilización . . . 24
   A. Utilización de la yogurtera. . . . 24
   B. Consejos de utilización . . . 25
4. Sugerencias de los Chefs . . . 25
   A. ¿Cómo funciona? . . . 25
   B. Sugerencias para la elección de la leche . . . 26
   C. Consejos . . . 26
   D. Receta yogur de los chefs . . . 26
5. Limpieza y mantenimiento . . . 26
6. Consignas de seguridad. . . . 26

1. INTRODUCTION

Félicitations! Vous venez de faire l'acquisition d'une yaourtière Cuisinart®. La recherche constante dans l'innovation et le soin apporté à l'élaboration de ce produit vous garantissent un appareil de qualité, simple d'utilisation et d'entretien.

2. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT



1 Couvercle du dessus
2 Six pots en plastique de 25 cl avec couvercle
3 Deux pots en plastique de 50 cl avec couvercle
4 Base
5 Panneau de contrôle

3. UTILISATION

A. UTILISATION DE LA YAOURTIERE

1. Avant la première utlisation, retirez le produit de l'emballage. Lavez les pots et les couvercles dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les complètement.
2. Préparez les ustensiles suivants: casserole à parois élevées, pichet, fouet, thermomètre afin de mesurer la température des liquides.
3. Assurez-vous que tous les ustensiles soient soigneusement lavés avec de l'eau chaude et du savon et soient secs avant de préparer le yaourt
4. Pour préparer du yaourt en utilisant les pots de 25 cl: versez 1,5 litre de lait pasteurisé frais (le lait peut être entier, écrémé ou demi-écrémé) dans une casserole à parois élevées. Pour les pots de 50 cl, ne versez qu'un litre.
5. Chauffez le lait* sur feu moyen, en brassant fréquement, jusqu'à ce qu'il atteigne presque le point d'ébulition - environ 82° à 85°C. Ne faites pas bouillir le lait. Laissez refroidir ensuite rapidement à 43°C (température idéale pour la fermentation); vous pouvez placer la casserole dans un bol d'eau glacée afin d'accélérer le processus de refroidissement. Veuillez noter qu'il est important aussi de ne pas refroidir le lait en-dessous de 43°C.

*Le fait de chauffer le lait permet d'assurer un yaourt plus ferme.

6. Retirez la pellicule qui peut se former sur le lait.

<u>NOTE</u>: Le fait de chauffer le lait jusqu'à ce qu'il frôle le point d'ébulition permet de tuer toutes les bactéries indésirables éventuellement présentes et de modifier légèrement les propriétés des protéines du lait de façon à affermir la texture du yaourt.

7. En remuant doucement, ajoutez au lait refroidi 15 cl de yaourt nature, jusqu'à ce que le yaourt soit dissout et que la structure soit lisse. Ce yaourt agira en tant que ferment en apportant au lait les bactéries indispensables à la fermentation. Choisissez de préférence un yaourt au goût neutre, le plus frais possible. Vous pouvez aussi utiliser un yaourt de votre composition issu du dernier cycle de préparation de votre yaourtière. Dans ce cas, veuillez ne répéter le processus que huit à dix fois consécutives. Utilisez ensuite à nouveau un yaourt du commerce afin de renouveller le ferment. Vous pouvez également utiliser en guise de ferment du levain à yaourt lyophylisé plutot que du yaourt. Vous trouverez généralement celui-ci en pharmacie. Pour son utilisation, suivez les directives indiquées sur son emballage.
8. Versez le mélange dans les pots de la yourtière.
9. Placez les pots, sans les couvercles, dans la yaourtière.
10. Placez le couvercle transparent sur la yaourtière

<u>NOTE</u>: Pour obtenir un yaourt plus crémeux, il ne vous est pas nécessaire de chauffer le lait pasteurisé. Cependant, vous devez vous assurer que le lait est à la température de la pièce avant de le verser dans les pots. Doublez également les délais requis indiqués ci-dessous.

11. Branchez la yaourtière dans une prise électrique
12. Mise en route (temps requis pour les différents types de lait)

Lait entier	8 heures
Lait 2%	10 heures
Lait écrémé	12 heures

13. Appuyer sur le bouton ⏻ afin de mettre l'appareil en marche. Le chiffre "8" s'affiche à l'écran (délai par défaut).

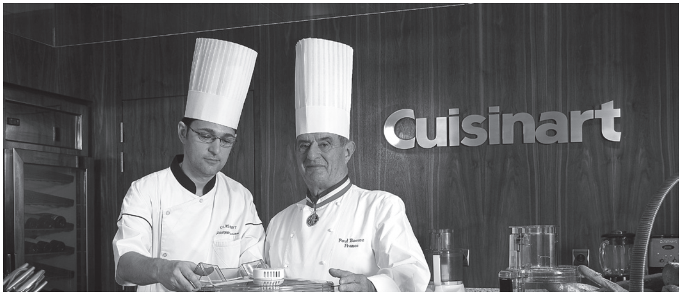
14. Afin de choisir le nombre d’heures de fonctionnement de l’appareil, appuyez sur le bouton + ou - jusqu’à ce que le délai désiré soit affiché (maximum 19 heures). Afin de parcourir la minuterie plus rapidement, appuyez et maintenez quelques secondes le bouton + ou -. Si vous n’appuyez sur aucune autre touche, la minuterie commencera à compter à rebours dans un délai de 30 secondes. Si vous modifiez le délai, la minuterie prendra en compte la nouvelle valeur uniquement. Une fois l’appareil en marche, la minuterie comptera chaque heure. La dernière heure s’écoulera en minutes. A la fin du cycle, l’appareil indique “0” et fait entendre 3 signaux sonores afin d’indiquer que la yaourtière a complété le processus.
15. Il se peut que de l’eau se condense sur le couvercle de la yaourtière. Lorsque vous retirez le couvercle, prenez soin de ne pas laisser égoutter l’eau accumulée dans les yaourts préparés.
16. Couvrez les pots individuels avec les couvercles et déposez-les au réfrigérateur pendant au moins 4 heures avant de déguster le yaourt.

Remarque importante:
La yourtière doit demeurer parfaitement immobile durant tout le processus de maturation. Ne déplacez pas l’appareil et ne retirez pas les pots.

B. CONSEILS D’UTILISATION

- Des délais de cuisson plus longs donnent un yaourt plus ferme et plus acidulé.
- Prenez soin de ne pas chauffer le lait trop longtemps, ni à une température trop élevée.
- Utilisez toujours un thermomètre afin de déterminer la température du lait.
- Le yaourt peut se conserver 7 à 10 jours au réfrigérateur.
- Vous pouvez ajouter différents aromatisants et édulcorants à votre yaourt nature une fois qu’il a été réfrigéré. Il est également possible de sucrer le mélange au moment de la préparation. Pour cela, ajoutez le sucre (l’équivalent de une à trois cuillères par pot) en même temps que le ferment. Fouettez ensuite le tout pour que le sucre se mélange de manière homogène.
- Pour du yaourt plus ferme, sans chauffer le lait: ajoutez 10 cuillères à soupe de lait en poudre au lait pasteurisé à la température de la pièce, avant de verser le mélange dans les pots.
- Si le yaourt ne s’épaissit pas, voici certaines raisons:
- Le levain de yaourt était trop faible ou le lait était trop chaud lorsqu’il a été ajouté.
- Le ferment ou le lait en poudre était périmé.
- Le yaourt n’a pas été entièrement mélangé avec le lait.
- Le temps de préparation était trop court
- Si le yaourt est aigre ou que de l’eau remonte à sa surface, le temps de préparation a peut-être été trop long ou le temps de refroidissement trop court.
- Si le yaourt que vous obtenez est trop mou, ajoutez peu de lait en poudre et augmenter le temps de cuisson.
- Le goût et la texture du yaourt varient selon le lait et le levain de yaourt utilisés. Pour de meilleurs résultats, n’utilisez pas:
    1. du lait périmé
    2. du yaourt périmé
    3. du yaourt contenant des additifs, des fruits ou autres ingrédients

4. L’AVIS DES CHEFS



A. Comment ça marche?
Pour maîtriser la conception des yaourts, il est important de bien connaître le principe de la transformation de lait en yaourt.

Conditions requises
Le yaourt est issu de la fermentation du lait.
Pour que cette transformation se produise, il faut que le lait soit porté à une certaine température (entre 40 et 45°C) et que des bactéries thermophiles soient ajoutées à ce lait. Les bactéries ont en effet besoin d’une tiedeur pour se développer. S’il fait trop chaud (plus de 45°C): elles meurent. Si, au contraire, il fait trop froid (moins de 40°C): elles restent engourdies. La yaourtière Cuisinart® a été conçue pour s’assurer que les conditions optimales soient réunies. Son rôle est donc d’élever et de maintenir la température à 43°C pour une période donnée afin que les ferments puissent se développer.

Les bonnes bactéries

Ce qui différencie un yaourt d'un simple lait fermenté est la nature même des bactéries utilisées. Celle du yaourt relèvent de la famille des bactéries lactiques. Deux bactéries doivent impérativement être présentes: la Lactobacillus Bulgaricus et la Streptococcus Thermophilus. Chacune remplit un rôle spécifique. La première apporte au yaourt son acidité et la seconde développe son arôme.

Le processus

Une fois ensemencées dans un lait porté à bonne température, les bactéries vont se nourrir du sucre présent dans le lait (lactose) et vont le transformer en acide (acide lactique). Cette acidité va déclencher une réaction permettant aux protéines (caséine) contenues dans le lait de coaguler. Le lait s'épaissit alors et devient yaourt. A partir de ce moment, et en fonction de la consistance désirée, il doit être refroidi à une température de 4°C afin de stopper l'activité des bactéries sans pour autant les tuer. Un yaourt doit contenir au moins 10 millions de bactéries vivantes par gramme. Celles-ci doivent rester vivantes jusqu'à la date limite de consommation du yaourt.

B. Suggestions pour le choix du lait

Tous les laits peuvent convenir à la réalisation de yaourts. Votre yaourtière les accepte tous. Leur choix dépendra donc directement de vos préférences personnelles.

1. Lait pasteurisé avec n'importe quelle teneur en matières grasses (riche en matière grasse, 2%, 1%). Il s'agit du lait le plus utilisé et donnant les meilleurs résultats.
2. Lait en poudre. Il permet d'obtenir un yaourt ferme, plus riche en calcium et en protéines.
3. Lait stérilisé U.H.T. à longue durée. Il permet d'obtenir un yaourt relativement ferme et sans peau.
4. Lait de ferme. Il est conseillé de le faire bouillir avant utilisation afin de tuer toutes éventuelles bactéries néfastes. Dans le cas d'une utilisation de lait de brebis ou de chèvre, le yaourt obtenu sera moins ferme.
5. Lait de soja. Assurez-vous d'utiliser du lait de soja U.H.T. qui contient l'un des ingrédients suivants: fructose, miel ou malt. Au moins un de ces ingrédients est absolument nécessaire pour la fermentation.

<u>NOTE</u>: La teneur du lait en matière grasse et en solides influe directement sur la saveur, la texture et la valeur nutritive du produit final. Aussi, les yaourts les plus fermes sont ceux obtenus avec du lait entier. Ceux-ci sont également plus savoureux, plus gras et plus énergétiques. Les laits écrémés et demi-écrémés permettent d'obtenir, quant à eux, des yaourts plus liquides.

C. Conseils

- les yaourts au lait entier seront plus crémeux que ceux au lait demi-écrémé. Attention: Si vous utilisez du lait écrémé, ça ne fonctionnera pas !
- le lait UHT s'utilise directement à froid.
- le lait frais (de ferme) doit avoir bouilli assez longtemps avant de l'utiliser. Attention de le laisser refroidir (jusqu'à 43°C environ) avant d'ajouter les ferments.
- vous pouvez garder les yaourts entre 7 à 10 jours dans votre réfrigérateur, mais il est plus agréable de les manger dans les 4 jours suivant la fabrication.
- les personnes allergiques ou ne tolérant pas le lait de vache peuvent utiliser le lait de brebis de soja. Le lait de brebis est riche en protéines et plus facile à digérer.

D. Recette yaourt des chefs

- 1 l de lait ½ écrémé
- 1 yaourt nature (de préférence fermier) soit env. 140g
- Lait en poudre ½ écrémé (quantité: 2 pots du yaourt fermier que vous allez utiliser)

Mélangez tous les ingrédients à froid puis versez dans les pots fournis. Placez-les dans la yaourtière et faites cuire le tout pendant 9 heures. Recouvrez les pots avec les couvercles et laissez refroidir au minimum 4 heures au réfrigérateur avant de déguster.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous toujours que l'appareil ait entièrement refroidi avant de le nettoyer et de le ranger. Débranchez toujours l'appareil de la prise d'alimentation et nettoyez-le soigneusement avant de le ranger.
- Les pots, couvercles et le couvercle de la yaourtière peuvent être lavés avec de l'eau chaude savonneuse et essuyés avec une serviette ou ils peuvent être déposés sur la grille supérieure du lave-vaisselle.
- Pour nettoyer la base et l'intérieur de la yaourtière, essuyez-les avec un linge humide. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs.
- Ne plongez pas la base de la yaourtière dans de l'eau ou tout autre liquide.

6. CONSIGNES DE SECURITE

- Conservez ces instructions à titre de future référence.
- Ne jamais immerger la fiche, le cordon ou le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide
- Débrancher l'appareil immédiatement après utilisation, avant de placer ou de retirer les accessoires et avant de procéder au nettoyage de l'appareil.
- Eviter tout contact avec les pièces en mouvement.
- Ne jamais déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne pas placer l'appareil sur une surface vibrante ; telle que le dessus d'un réfrigérateur, ni l'exposer dans les courants d'air.
- Ne pas garder les yaourts obtenus au réfrigérateur pendant plus de 10 jours.
- Ne jamais placer l'appareil dans le réfrigérateur.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou si l'appareil est tombé ou présente des traces de dommage. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant. Retourner l'appareil au fabricant pour toute vérification, réparation ou réglage électrique ou mécanique. Aucune réparation ne doit être effectuée par l'utilisateur.
- Ne pas utiliser d'autres accessoires que ceux fournis avec l'appareil.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur un bord de table ou au bord du plan de travail de la cuisine. Eviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes afin d'éviter tout risque de dommage.
- IMPORTANT: Ne pas ouvrir la base de l'appareil. Aucune des pièces contenues dans cet appareil ne peut être réparée ou remplacée par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées uniquement par le fabricant.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes adultes et des enfants dénués d'expérience, de connaissance du produit ou dont l'invalidité peut causer un danger, sauf si elles ont pu bénéficier d'instructions préalables et d'une surveillance adéquate.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil satisfait aux exigences essentielles des directives 04/108/CEE (compatibilité électromagnétique) et 06/95/CEE (sécurité des appareils électro-domestiques), amendées par la directive 93/68/CEE (marquage CE).
- Utiliser cet appareil exclusivement pour l'usage décrit dans cette notice et suivant l'ensemble des instructions.

EQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES EN FIN DE VIE.

Dans l'intérêt de tous et pour participer activement à l'effort collectif de protection de l'environnement :

- Ne jetez pas vos produits avec les déchets ménagers.
- Utilisez les systèmes de reprise et de collecte qui sont mis à votre disposition.

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

1. INTRODUCTION

Congratulations! You have just bought a Cuisinart® yogurt maker. Continuous research into innovation and the care taken to create this product guarantees you a high quality appliance, easy to use and maintain.

2. PRODUCT FEATURES



1 Lid
2 Six 25cl plastic pots with lids
3 Two 50cl plastic pots with lids
4 Stand
5 Control panel

3. USE

A. USING THE YOGURT MAKER

1. Before using the product for the first time, remove it from its packaging, wash the pots and lids in hot soapy water, and then rinse and dry them thoroughly.
2. Have the following utensils ready: deep saucepan, jug, beater, thermometer to measure the temperature of the liquids.
3. Make sure that all the utensils have been carefully cleaned with soap and hot water and that they are dry before starting to prepare the yogurt.
4. To prepare yogurt using the 25cl pots: pour 1.5 litres of cold pasteurised milk (you can use whole, skimmed or partly skimmed milk) in a deep saucepan. If using the 50cl pots, use only one litre of milk.
5. Heat the milk* over medium heat, stirring frequently, until it is almost boiling – to between 82° to 85°C. Do not let the milk boil. Allow the milk to cool quickly to 43°C (ideal temperature for fermentation); place the saucepan in a bowl of ice and water to cool the milk more quickly. Note: it is also important not to let the milk cool below 43°C.

* Heating the milk ensures a firmer yogurt.

6. Remove any skin that may form on the milk.

NOTE: Heating the milk to just before the boiling point kills any undesirable bacteria that may be present and changes the properties of the milk protein slightly to make the yogurt firmer.

7. Add 15cl natural yogurt to the cooled milk, stirring gently until it has dissolved and the liquid is smooth. This yogurt will act as a fermenting agent by adding to the milk the bacteria necessary for fermentation. It is best to use a neutral tasting yogurt that is as cold as possible. You can also use some yogurt from your last batch of yogurt. If you do so, don’t repeat the process more than eight or ten consecutive times. Use a commercial yogurt again to refresh the fermenting agent. You can also use some lyophilized yogurt starter as a fermenting agent. You can generally buy this at the chemist’s. To use it, follow the directions on the package.
8. Pour the mixture into the yogurt maker pots.
9. Place the pots, without their lids, in the yogurt maker.
10. Place the clear cover on the yogurt maker.

NOTE: For creamier yogurt, it is not necessary to heat the pasteurised milk. However, you should ensure that the milk is at room temperature before pouring it into the pots. You should also double the times indicated below.

11. Plug the yogurt maker into an electrical outlet.
12. Starting up (time required for different kinds of milk)

Whole milk	8 hours
2% milk	10 hours
Skimmed milk	12 hours

13. Press on the ⏻ button to start the unit. “8” will be displayed on the screen (default time).
14. To select the number of hours of operation for the unit, press on the + or – until the desired time is displayed (to a maximum of 19 hours). To scroll through the timer more quickly, press and hold the + or – button for a few seconds. If you do not press any other button, the timer will start to count down after 30 seconds. If you change the time, the timer will only use the new value. Once the unit is on, the timer will count down by the hour. For the last hour, the unit will count down by the minute. At the end of the cycle, the unit will display

"0" and beep 3 times to indicate that the yogurt maker has completed the process.

15. Water may condense on the lid of the yogurt maker. When you remove the lid, make sure you don't let any of the water drip into the prepared yogurt.
16. Cover the individual pots with their lids and place them in the refrigerator for at least 4 hours before eating the yogurt.

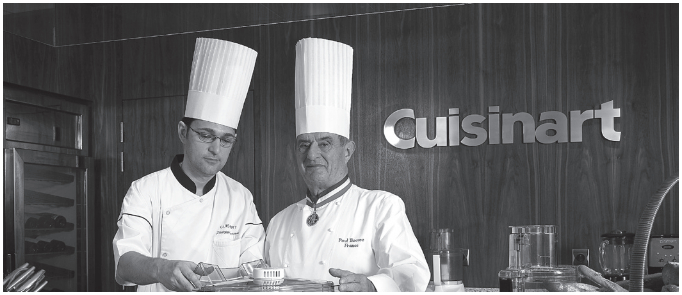
<u>Important</u>:
The yogurt maker must remain perfectly still during the entire incubation process. Do not move the unit and do not remove the pots.

B. ADVICE FOR USE

- Longer cooking times produce firmer and yogurt that is slightly more acid.
- Be careful not to heat the milk for too long, nor at a temperature that is too high.
- Always check the temperature of the milk with a thermometer.
- The yogurt can be kept for 7 to 10 days in the refrigerator.
- You can add various flavours and sweeteners to your natural yogurt once it has been refrigerated. It is also possible to sweeten the mixture when preparing it. To do so, add the sugar (the equivalent of one to three spoonfuls per pot) at the same time as the fermenting agent. Then whip the mixture until the sugar is mixed in evenly.
- For firmer yogurt, without heating the milk: add 10 tablespoons of powdered milk to the pasteurised milk at room temperature before pouring the mixture into the pots.
- If the yogurt does not thicken, here are some possible reasons:
- The yogurt starter was not strong enough or the milk was too hot when it was added.
- The fermenting agent or the powdered milk was past its use-by date.
- The yogurt was not completely mixed into the milk.
- The preparation time was not long enough.
- If the yogurt is sour or there is water on the surface, the preparation time may have been too long or the refrigeration time was not long enough.
- If the yogurt that you obtain is too soft, add a little powdered milk and increase the cooking time.
- The taste and the texture of the yogurt will vary according to the milk and the yogurt starter used. For best results, don't use:

    1. milk that has past its use-by date
    2. yogurt that has past its use-by date
    3. yogurt that contains additives, fruit or other ingredients

4. ADVICE FROM CHEFS



A. How does it work?
To master yogurt making, it is important to be very familiar with the way milk changes into yogurt.

Required conditions
Yogurt comes from fermented milk.
For the change to take place, the milk must be at a certain temperature (between 40 and 45°C) and thermophilic bacteria must be added to this milk. The bacteria in fact need a lukewarm temperature to grow. If it's too hot (over 45°C), then it will die. If, by contrast, it is too cold (under 40°C), then it will remain stiff. The Cuisinart ® yogurt maker is designed to ensure that optimal conditions are combined. Its role is thus to raise the temperature to 43°C and maintain that temperature so that the fermenting agents can develop.

Good bacteria
What makes yogurt different from milk that has simply fermented is the nature itself of the bacteria used. The bacteria of yogurt come from the family of lactic bacteria. Two bacteria must be present: Lactobacillus Bulgaricus and Streptococcus Thermophilus. Each plays a specific role. The first gives yogurt its acidity and the second develops its flavour.

The process
Once the yogurt is pitched in the milk raised to the right temperature, the bacteria will feed off the sugar in the milk (lactose) and will transform it into acid (lactic acid). This acidity will trigger a reaction that causes the proteins (casein) in the milk to coagulate. The milk then thickens and becomes yogurt. At this point, and depending on the desired consistency, it must be chilled to a temperature of 4°C to stop the activity of the bacteria without killing them. Yogurt must contain at least 10 million live bacteria per gram. These should remain alive until the use-by date.

B. Suggestions for the choice of milk

Yogurt can be made from any milk, and you can use all types of milk with your yogurt maker. The choice will thus depend directly on your personal preferences.

1. Pasteurised milk of any fat content (rich in fat, 2%, 1%). This milk is used most often and gives the best results.
2. Powdered milk. This results in a firm yogurt, richer in calcium and in proteins.
3. Long-life sterilised UHT milk. This results in a relatively firm yogurt without skin.
4. Farm milk. It is advised that you boil this kind of milk before using it to kill any harmful bacteria. If using goat or sheep milk, the yogurt produced will not be as firm.
5. Soy milk. Make sure you use UHT soy milk that contains one of the following ingredients: fructose, honey or malt. One of these ingredients at least is absolutely necessary.

NOTE: The level of fat and solids in the milk directly affects the flavour, texture and nutritional value of the final product. Also, the firmest yogurt is the kind obtained with whole milk. It also has more flavour, fat content and energy. Skimmed and semi-skimmed milk result in more fluid yogurt.

C. Tips

- Yogurt made from whole milk will be creamier than that made from semi-skimmed milk. Note: If you use skimmed milk, it won't work!
- UHT milk can be used directly chilled.
- Fresh (farm) milk must be boiled for long enough before using. Make sure you chill it (to about 43°C) before adding the fermenting agents.
- You can keep the yogurt for between 7 and 10 days in your refrigerator, but it is better to eat it within four days of making it.
- People who have an allergy or an intolerance to cow milk can use goat or soy milk. Goat milk is rich in proteins and easier to digest.

D. Yogurt recipe from the chefs

- 1 l semi-skimmed milk
- 1 natural yogurt (preferably farm), about 140g
- Semi-skimmed powdered milk (amount: 2 pots from the farm yogurt that you will be using)

Mix all the ingredients when cold, and then pour into the pots provided. Place the pots in the yogurt maker and allow to cook for 9 hours. Cover the pots again with the lids and allow to chill for at least four hours in the refrigerator before eating.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure the unit has cooled completely before cleaning and storing. Always unplug the unit from the electrical outlet and clean it carefully before storing.
- The pots, lids and the yogurt maker lid can be washed with hot, soapy water and dried with a towel or they can be placed on the top rack of the dishwasher.
- To clean the base and the inside of the yogurt maker, wipe with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers.
- Do not immerse the base of the yogurt maker in water or any other liquid.

6. SAFETY INSTRUCTIONS

- Keep these instructions for future reference.
- Never immerse the plug, the cord or the motor block in water or any other liquid.
- Unplug the unit immediately after use, before attaching or removing accessories and before cleaning the unit.
- Avoid any contact with moving parts.
- Never move the unit when it is in operation.
- Do not place the unit on a vibrating surface, like a refrigerator, or place it in a draft.
- Do not keep yogurt in the refrigerator for longer than 10 days.
- Never place the unit in the refrigerator.
- Do not use the unit if the cord is damaged or if the unit has been dropped or appears damaged. If the cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer. Return the unit to the manufacturer for inspection, repair, or electrical or mechanical adjustment. Do not carry out any repairs yourself.
- Use only accessories provided with the unit.
- Do not allow the cord to dangle from the table or counter. To avoid all risk of damage, do not let the cord come in contact with the hot surfaces.
- IMPORTANT: Do not cover the base of the unit. None of the parts included with this unit may be repaired or replaced by the user. Repairs may only be carried out by the manufacturer.
- This unit is not intended for use by adults or children without experience with or knowledge of the product or whose incapacity may cause danger, unless they have been given instructions beforehand and are adequately supervised.
- Children should be supervised when using the unit to ensure they do not use it like a toy.
- This appliance meets the basic requirements of Directives

04/108/EEC (electromagnetic compatibility) and 06/95/EEC (safety of domestic electrical equipment), as amended by Directive 93/68/EEC (CE marking).
• Use this unit only according to the description in this insert and according to the instructions.

ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT AT THE END OF LIFE.

In everybody's interest and to participate actively in protecting the environment:

• Do not discard these products with your household waste.
• Use return and collection systems available in your country.

Some materials can in this way be recycled or recovered.

1. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben gerade einen Joghurtbereiter von Cuisinart® gekauft. Die kontinuierlichen Forschungsarbeiten im innovativen Bereich und die sorgfältige Verarbeitung dieses Produkts gewährleisten Ihnen ein Gerät von hoher Qualität, leicht zu verwenden und zu pflegen.

2. EIGENSCHAFTEN DES GERÄTS



1 Oberer Deckel
2 Sechs Kunststoffbecher von 25 cl mit Deckel
3 Zwei Kunststoffbecher von 50 cl mit Deckel
4 Sockel
5. Bedienungstasten

3. GEBRAUCH

A. VERWENDEN DES JOGHURTBEREITERS

1. Vor dem ersten Gebrauch das Gerät aus der Verpackung nehmen. Die Becher in warmem Seifenwasser reinigen. Abspülen und vollständig trocknen.
2. Die folgenden Utensilien vorbereiten: Kochtopf mit hohen Seitenwänden, Krug, Schneebesen, Thermometer zum Messen der Flüssigkeitstemperatur.
3. Alle Utensilien für die Joghurtbereitung sollten sorgfältig mit Seifenlauge gereinigt und trocken sein
4. Für die Zubereitung von Joghurt in den Bechern von 25 cl: geben Sie 1,5 Liter pasteurisierter Frischmilch (es kann Vollmilch, teilentrahmte Milch oder Magermilch sein) in einen hochwandigen Topf. Für die Becher von 50 cl nur einen Liter Milch verwenden.
5. Erhitzen Sie die Milch* bei mittlerer Hitzezufuhr unter häufigem Rühren bis sie kurz vor dem Aufkochen ist - ungefähr 82° bis 85°C. Lassen Sie die Milch nicht kochen. Kühlen Sie die Milch dann schnell auf 43°C ab (die Idealtemperatur zum Fermentieren); Sie können den Topf in eine Schüssel mit Eiswasser stellen, um den Kühlprozess zu beschleunigen. Bitte beachten Sie auch, dass es wichtig ist, die Milch nicht unter 43°C abzukühlen.

*Durch das Aufwärmen der Milch wird das Joghurt fester.

6. Entfernen Sie die Haut, die sich eventuell auf der Milch bildet.

<u>ANMERKUNG</u>: Durch das Erhitzen der Milch bis kurz vor dem Siedepunkt werden alle eventuell vorhandenen unerwünschten Bakterien abgetötet, und es bewirkt eine leichte Veränderung der Milchproteine, so dass die Beschaffenheit des Joghurts fester ist.

7. Fügen Sie der abgekühlten Milch unter leichtem Rühren 15 cl Naturjoghurt bei, bis es sich aufgelöst hat und die Struktur glatt ist. Durch dieses Joghurt werden der Milch die Bakterien hinzugefügt, die für die Fermentierung benötigt werden. Wählen Sie vorzugsweise ein Joghurt mit neutralem Geschmack und so frisch wie möglich. Sie können auch Joghurt von Ihrer letzten eigenen Zubereitung verwenden. In diesem Fall den Prozess nur acht bis zehn Mal wiederholen. Danach sollten Sie ein Joghurt aus dem Handel verwenden, um die Fermentierstoffe zu erneuern. Sie können auch gefriergetrocknete Joghurthefe anstelle des Joghurts verwenden. Sie ist normalerweise in Apotheken erhältlich. Befolgen Sie in diesem Fall die Verwendungshinweise auf der Verpackung.
8. Gießen Sie die Mischung in die Becher des Joghurtbereiters.
9. Stellen Sie die Becher ohne Deckel in den Joghurtbereiter.
10. Schließen Sie den Joghurtbereiter mit der Klarsichthaube

<u>ANMERKUNG</u>: Für sahnigeres Joghurt braucht pasteurisierte Milch nicht erhitzt zu werden. Die Milch muss aber mindestens Raumtemperatur haben, bevor sie in die Becher gefüllt wird. Verdoppeln Sie ebenfalls die unten angegebenen Wartezeiten.

11. Schließen Sie den Joghurtbereiter an den Netzstrom an
12. Betriebszeit (Wartezeit je nach Milchtyp)

Vollmilch	8 Stunden
Milch 2%	10 Stunden
Magermilch	12 Stunden

13. Die Taste ⏻ betätigen, um das Gerät einzuschalten. Die Zahl “8” erscheint auf dem Bildschirm (vorprogrammierte Wartezeit).

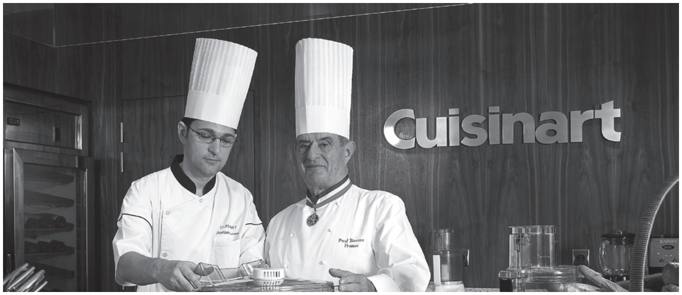
14. Zur Auswahl der Anzahl Betriebsstunden des Geräts die Taste + oder - betätigen, bis die korrekte Zeit angezeigt wird (höchstens 19 Stunden). Für einen schnelleren Zeitdurchlauf die Taste + bzw. - einige Sekunden gedrückt halten. Wenn Sie keine weitere Taste drücken, wird das Gerät nach 30 Sekunden mit dem Countdown beginnen. Falls Sie die Wartezeit verändern, berücksichtigt der Zeitzähler ausschließlich die neue Zeitvorgabe. Während der Betriebszeit zählt das Gerät die Stunden. De letzte Stunde wird in Minuten gezählt. Am Ende des Zyklus zeigt das Gerät "0" an und signalisiert durch 3 Töne, dass der Prozess beendet ist.
15. Möglicherweise setzt sich Kondenswasser an der Haube des Joghurtbereiters ab. Achten Sie beim Abnehmen der Haube darauf, dass das Wasser nicht in die fertigen Joghurts tropft.
16. Verschließen Sie die einzelnen Becher mit den entsprechenden Deckeln und kühlen Sie mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ab, bevor Sie das Joghurt verzehren.

Wichtiger Hinweis:
Während der gesamten Reifephase muss der Joghurtbereiter ruhig stehen. Das Gerät nicht bewegen und die Becher nicht entnehmen.

B. GEBRAUCHSHINWEISE

- Durch eine längere Zubereitungszeit wird das Joghurt fester und säuerlicher.
- Achten Sie darauf, die Milch nicht zu lange oder zu stark zu erwärmen.
- Verwenden Sie immer ein Thermometer, um die Temperatur der Milch zu bestimmen.
- Das Joghurt kann 7 bis 10 Tage im Kühlschrank verwahrt werden.
- Sie können Ihrem Joghurt verschiedene Aromastoffe oder Süßmittel hinzufügen, nachdem es abgekühlt ist. Es ist auch möglich, die Mischung während der Zubereitung zu süßen. Dazu den Zucker (einen bis drei Kaffeelöffel pro Becher) zusammen mit den Fermentierstoffen untermischen. Alles gut mit dem Schneebesen schlagen, so dass sich der Zucker gleichmäßig verteilt.
- Für festeres Joghurt ohne die Milch zu erhitzen: fügen Sie 10 Suppenlöffel Trockenpulver von pasteurisierter Milch auf Raumtemperatur hinzu, bevor Sie die Mischung in die Becher füllen.
- Wenn das Joghurt nicht fest wird, kann es dafür die folgenden Gründe geben:
- Die Joghurthefe war zu schwach oder die Milch war zu heiß, als sie hinzugefügt wurde.
- Das Haltbarkeitsdatum der Fermentierstoffe oder des Milchpulvers war überschritten.
- Das Joghurt wurde nicht vollständig mit der Milch vermischt.
- Die Zubereitungszeit war zu kurz
- Wenn das Joghurt sauer ist oder Wasser an die Oberfläche steigt war eventuell die Zubereitungszeit zu lang oder die Abkühlzeit zu kurz.
- Wenn das Joghurt zu weich ist, etwas Milchpulver hinzufügen und die Zubereitungszeit verlängern.
- Geschmack und Beschaffenheit sind abhängig von der verwendeten Milch und Joghurthefe. Für die besten Ergebnisse vermeiden Sie folgendes:
    1. Milch nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums
    2. Joghurt nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums
    3. Joghut mit Zusatzstoffen, Früchten oder anderen Inhaltsstoffen

4. RATSCHLÄGE DER CHEFS



A. Wie funktioniert das?

Um die Joghurtzubereitung zu meistern ist es wichtig, das Prinzip zu verstehen, das Milch zu Joghurt werden lässt.

Vorbedingungen

Joghurt entsteht durch einen Fermentierungsprozess der Milch. Damit diese Verwandlung stattfinden kann, muss die Milch eine gewisse Temperatur haben (zwischen 40 und 45°C), und dieser Milch müssen thermophile Bakterien hinzugefügt werden. Diese Bakterien benötigen eine lauwarme Temperatur, um sich entwickeln zu können. Wenn es zu warm ist (über 45°C): sterben sie ab. Wenn es dagegen zu kalt ist (unter 40°C): sind sie zu träge. Der Joghurtbereiter Cuisinart® wurde so konzipiert, dass die optimalen Bedingungen gegeben sind. Seine Aufgabe ist es, die Temperatur auf 43°C anzuheben und zu halten, so dass sich die Fermentierstoffe entwickeln können.

Die guten Bakterien
Der Unterschied zwischen Joghurt und einfacher fermentierter Milch (Sauermilch) liegt in der Natur der verwendeten Bakterien. Die Joghurtbakterien entstammen der Familie der Milchbakterien. Zwei Bakterien müssen unbedingt vorhanden sein: der Lactobacillus Bulgaricus und der Streptococcus Thermophilus. Jede erfüllt eine spezifische Aufgabe. Die erstere bringt dem Joghurt den säuerlichen Geschmack, und die zweite entwickelt sein Aroma.

Das Verfahren:
Sobald die Bakterien mit Milch auf der korrekten Temperatur vermischt wurden, ernähren sie sich von dem in der Milch vorhandenen Zucker (Laktose) und verwandeln ihn in Säure (Milchsäure). Diese Säure löst eine Reaktion aus, die es den in der Milch enthaltenen Proteinen (Kasein) erlaubt, zu gerinnen. Die Milch verfestigt sich dann und wird zu Joghurt. Von diesem Moment an und abhängig von der gewünschten Konsistenz muss es auf eine Temperatur von 4°C abgekühlt werden, um die Aktivität der Bakterien zu stoppen, ohne sie jedoch abzutöten. Ein Joghurt muss mindestens 10 Millionen Lebendbakterien pro Gramm enthalten. Sie müssen bis zum Ende des Haltbarkeitsdatums des Joghurts lebendig bleiben.

B. Tipps für die Wahl der Milch
Alle Milcharten können für die Joghurtbereitung geeignet sein. Ihr Joghurtbereiter akzeptiert sie alle. Die Wahl hängt also nur von Ihren persönlichen Vorlieben ab.
1. Pasteurisierte Milch, unabhängig vom Fettgehalt (hoher Fettgehalt, 2%, 1%). Dies ist die am häufigsten verwendete Milch und erzielt die besten Ergebnisse.
2. Milchpulver: Für festeres Joghurt mit höherem Kalzium- und Proteingehalt.
3. Sterilisierte Milch U.H.T. mit längerer Haltbarkeit. Für relativ festes Joghurt ohne Haut.
4. Frische Milch vom Hof: Sie sollte vor der Verwendung abgekocht werden, um eventuell vorhandene schädliche Bakterien abzutöten. Falls Schafs- oder Ziegenmilch verwendet wird, ist das daraus gewonnene Joghurt weniger fest.
5. Sojamilch: Sie sollten UHT-Sojamilch verwenden, die einen der folgenden Inhaltsstoffe enthält: Fruktose, Honig oder Malz. Für die Fermentierung wird mindestens einer dieser Inhaltsstoffe benötigt.

ANMERKUNG: Der Gehalt an Fett und Feststoffen hat direkten Einfluss auf Geschmack, Beschaffenheit und Nährwert des Enderzeugnisses. Außerdem erhält man das festeste Joghurt aus Vollmilch. Dieses ist auch schmackhafter, fetter und energiereicher. Mit entrahmter oder teilentrahmter Milch erhält man flüssigeres Joghurt.

C. Ratschläge
- Joghurts aus Frischmilch werden sahniger als diejenigen aus teilentrahmter Milch. Achtung: Bei Verwendung von Magermilch funktioniert es nicht!
- UHT-Milch wird kalt verwendet.
- Frischmilch (vom Hof) muss vor der Verwendung ausreichend abgekocht werden. Achten Sie darauf, sie vor dem Hinzufügen der Fermentierstoffe ausreichend abkühlen zu lassen (auf ca. 43°C).
- Sie können das Joghurt 7 bis 10 Tage im Kühlschrank verwahren, aber es ist angenehmer, sie innerhalb von 4 Tagen nach der Herstellung zu verzehren.
- Personen mit einer Allergie oder Intoleranz von Kuhmilch können Ziegenmilch oder Sojamilch verwenden. Ziegenmilch hat einen hohen Proteingehalt und ist leichter verdaulich.

D. Joghurtrezept der Chefs
- 1 l halbentrahmte Milch
- 1 Naturjoghurt (vorzugsweise Bauernjoghurt), d.h. ca. 140g
- halbentrahmtes Milchpulver (Menge: 2 Becher des Bauernjoghurts, das Sie verwenden)

Vermischen Sie alle Zutaten kalt und geben Sie sie in die mitgelieferten Becher. Stellen Sie diese in den Joghurtbereiter und lassen Sie alles 9 Stunden lang wirken. Verschließen Sie die einzelnen Becher mit den entsprechenden Deckeln und kühlen Sie mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ab, bevor Sie das Joghurt verzehren.

5. REINIGUNG UND PFLEGE

- Das Gerät vor dem Reinigen oder Verstauen vollständig abkühlen lassen. Ziehen Sie immer den Netzstecker und reinigen Sie das Gerät sorgfältig, bevor Sie es verstauen.
- Die Becher, Deckel und die Haube des Joghurtbereiters können mit heißem Seifenwasser gewaschen und mit einem Handtuch abgetrocknet oder aber im oberen Bereich des Geschirrspülers gereinigt werden.
- Zum Reinigen des Sockels und des Innenbereichs des Joghurtbereiters ein feuchtes Tuch verwenden. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Den Sockel des Joghurtbereiters nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

6. SICHERHEITSHINWEISE

- Bewahren Sie diese Anleitung für eine spätere Verwendung auf.
- Den Netzstecker, das Kabel oder den Motorblock nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Den Netzstecker sofort nach der Verwendung, vor dem Einsetzen oder Entfernen der Zubehörteile und vor dem Reinigen des Geräts vom Netzstrom entfernen.
- Jede Berührung mit den Teilen vermeiden, während sie sich bewegen.
- Das Gerät während des Betriebs nie bewegen.
- Das Gerät nicht auf eine vibrierende Oberfläche wie z.B. auf einen Kühlschrank stellen und es nicht einem Luftzug aussetzen.
- Bewahren Sie die fertigen Joghurts nicht länger als 10 Tage im Kühlschrank auf.
- Das Gerät nie in den Kühlschrank stellen.
- Das Gerät nicht verwenden wenn das Kabel beschädigt oder das Gerät gefallen ist und Spuren einer Beschädigung aufweist. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellung zurück zum Hersteller. Der Benutzer darf keinerlei Reparaturen selbst durchführen.
- Kein anderes Zubehör als das beiliegende verwenden.
- Das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte der Küche hängen lassen. Jeden Kontakt des Kabels mit heißen Oberflächen vermeiden, um es nicht zu beschädigen.
- WICHTIG: Nicht den Boden des Geräts öffnen. Keines der in diesem Gerät enthaltenen Teile darf durch den Benutzer repariert oder ausgetauscht werden. Reparaturen dürfen ausschließlich vom Hersteller durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet, um von Erwachsenen oder Kindern verwendet zu werden, denen es an Erfahrung bzw. Kenntnissen im Umgang mit dem Gerät mangelt oder die durch ihre Behinderung in Gefahr geraten könnten, wenn sie nicht sachkundig angeleitet und angemessen beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen der Richtlinien 04/108/EWG (elektromagnetische Kompatibilität) und 06/95/EWG (Sicherheit von Haushaltsgeräten), abgeändert durch die Richtlinie 93/68/EWG (CE-Markierung).
- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich zu dem in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck und beachten Sie alle Anweisungen.



ELEKTRONISCHE ALTGERÄTE

Im Interesse der Gemeinschaft und als aktive Teilnahme an den gemeinsamen Anstrengungen zum Umweltschutz:

- Werfen Sie Ihre Geräte nicht in den Hausmüll.
- Nutzen Sie die Rücknahme- und Sammelsysteme, die Ihnen zur Verfügung stehen.

Gewisse Werkstoffe können so wiederverwertet oder aufbereitet werden.

1. INLEIDING

Proficiat! U bent net eigenaar geworden van een yoghurtmaker van het merk Cuisinart®. Aangezien wij voortdurend op zoek zijn naar vernieuwing en veel zorg besteden aan de ontwikkeling van onze producten, kunt u er zeker van zijn dat het om een hoogwaardig toestel gaat dat gemakkelijk te gebruiken en te onderhouden is.

2. KENMERKEN VAN HET PRODUCT



1 Deksel
2 Zes plastic potjes van 25 cl met dekseltje
3 Twee plastic potjes van 50 cl met dekseltje
4 Voetstuk
5 Bedieningspaneel

3. GEBRUIK

A. GEBRUIK VAN DE YOGHURTMAKER

1. Eerst dient u het product uit de verpakking te halen. Was de potjes en de dekseltjes af met warm water en zeep. Spoel ze af en laat ze volledig drogen.
2. Zet het volgende keukengerei klaar: een pan met een hoge wand, een karaf, een garde en een thermometer om de temperatuur van vloeistoffen te meten.
3. Zorg ervoor dat al dat keukengerei zorgvuldig afgewassen is met warm water en zeep, en dat het droog is alvorens met de bereiding van de yoghurt te beginnen.
4. Voor yoghurt in potjes van 25 cl: giet 1,5 liter verse gepasteuriseerde melk (het mag volle, halfvolle of magere melk zijn) in een pan met een hoge wand. Voor de potjes van 50 cl hebt u maar 1 liter melk nodig.
5. Verwarm de melk* onder voortdurend roeren op een middelmatig vuur tot ze bijna begint te koken (ongeveer 82° tot 85°C). Laat de melk niet koken. Laat ze vervolgens snel afkoelen tot 43°C (ideale temperatuur voor de fermentatie). U kan de pan in een kom met water en ijs zetten om het afkoelingsproces sneller te laten verlopen. Heel belangrijk: de temperatuur van de melk mag niet onder 43 °C dalen.

*Door de melk te verwarmen krijgt u yoghurt met een stevigere textuur.

6. Verwijder het vel dat zich op de melk heeft gevormd.

<u>OPMERKING</u>: door de melk te verwarmen tot ze bijna begint te koken doodt u alle ongewenste bacteriën die er eventueel in aanwezig zijn en wijzigt u lichtjes de eigenschappen van de melkproteïnen zodat de yoghurt een stevigere textuur krijgt.

7. Terwijl u zachtjes roert, voegt u 15 cl yoghurt zonder toevoegingen aan de afgekoelde melk toe. Blijf roeren tot de yoghurt opgelost is en de structuur glad is. De yoghurt zal als ferment werken doordat hij aan de melk de bacteriën toevoegt die nodig zijn voor de fermentatie. Neem bij voorkeur yoghurt met een neutrale smaak die zo vers mogelijk is. U kan ook gebruik maken van yoghurt die u zelf met uw yoghurtmaker hebt gemaakt tijdens de vorige cyclus. In dat geval mag u de cyclus maar acht tot tien opeenvolgende keren herhalen. Maak daarna weer gebruik van yoghurt uit de handel, zo hernieuwt u het ferment. In plaats van yoghurt kan u ook gebruik maken van gevriesdroogde yoghurtgist. Die vindt u meestal bij de apotheker. Als u gevriesdroogde yoghurt gebruikt, dient u de instructies op de verpakking ervan te volgen.
8. Giet het mengsel in de potjes van de yoghurtmaker.
9. Zet de potjes zonder dekseltje in de yoghurtmaker.
10. Zet het transparante deksel op de yoghurtmaker.

<u>OPMERKING</u>: wil u een romigere yoghurt, dan dient u de gepasteuriseerde melk niet te verwarmen. U dient er dan wel voor te zorgen dat de melk op kamertemperatuur is voor u ze in de potjes giet. Verdubbel de tijdsduur van het fermentatieproces die hieronder wordt opgegeven.

11. Steek de stekker van de yoghurtmaker in het stopcontact.
12. Breng het proces op gang (tijd die nodig is voor de verschillende soorten melk)

Volle melk	8 uur
Melk met een vetgehalte van 2%	10 uur
Magere melk	12 uur

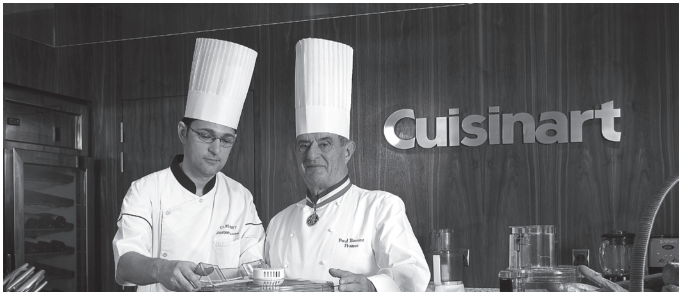
13. Druk op de knop ⏻ om het toestel aan te zetten. Het cijfer "8" verschijnt op het scherm (standaardtijdsinstelling).
14. Om het aantal uren te kiezen dat het toestel moet werken, gaat u als volgt te werk. Druk op + of - tot de gewenste tijdsduur verschijnt (maximum 19 uur). Om de lijst met tijden sneller te doorlopen houdt u + of - enkele seconden ingedrukt. Als u geen andere toets meer indrukt, begint het toestel binnen de 30 seconden af te tellen. Als u de tijdsduur verandert, zal het toestel alleen maar rekening houden met de nieuwe waarde. Zodra het toestel in werking is, zal de tijdschakelaar elk uur aftellen. Het laatste uur zal in minuten worden afgeteld. Op het einde van de cyclus, verschijnt er «0» op het toestel en hoort u 3 geluidssignalen, wat erop wijst dat de yoghurtmaker het proces heeft voltooid.
15. Het kan zijn dat er zich condensatiewater op het deksel van de yoghurtmaker bevindt. Als u het deksel verwijdert, moet u ervoor zorgen dat het condensatiewater niet in de yoghurt drupt.
16. Breng de dekseltjes aan op de potjes en zet de potjes ten minste 4 uur in de koelkast alvorens u van de yoghurt proeft.

Belangrijke opmerking:
De yoghurtmaker mag gedurende het hele rijpingsproces niet bewegen. Verplaats het toestel niet en haal de potjes er niet uit.

B. RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Een langere rijpingstijd levert stevigere en zuurdere yoghurt op.
- Verwarm de melk niet te lang of op een te hoge temperatuur.
- Maak steeds gebruik van een thermometer om de temperatuur van de melk te meten.
- De yoghurt kan 7 tot 10 dagen in de koelkast worden bewaard.
- Zodra hij gekoeld is, kan u verschillende geurstoffen en zoetmiddelen aan uw yoghurt toevoegen. Bovendien kan u tijdens de bereiding suiker toevoegen aan het mengsel. U dient de suiker (één tot drie lepeltjes per potje) samen met het ferment toe te voegen. Vervolgens klopt u het geheel met een garde tot de suiker er op een homogene wijze mee vermengd is.
- Voor stevigere yoghurt zonder de melk te verwarmen: voeg 10 eetlepels poedermelk toe aan de gepasteuriseerde melk op kamertemperatuur voor u het mengsel in de potjes giet.
- Als de yoghurt niet dikker wordt, kan dat de volgende oorzaken hebben:
- De yoghurtgist was te zwak of de melk was te warm toen ze werd toegevoegd.
- De houdbaarheidsdatum van het ferment of het melkpoeder was verstreken.
- De yoghurt werd niet volledig vermengd met de melk.
- De bereidingstijd was te kort.
- Als de yoghurt zuur is of als er water op staat, was de bereidingstijd misschien te lang of de koelingstijd te kort.
- Als de yoghurt die u hebt gemaakt, te zacht is, kan u er wat poedermelk aan toevoegen en de bereidingstijd langer maken.
- De smaak en de textuur van de yoghurt variëren naargelang van de gebruikte melk en yoghurtgist. Gebruik geen:
    1. melk waarvan de houdbaarheidsdatum verstreken is
    2. yoghurt waarvan de houdbaarheidsdatum verstreken is, of
    3. yoghurt met additieven, fruit of andere ingrediënten.

4. KOKS GEVEN RAAD



A. Hoe werkt het?

Om het maken van yoghurt onder de knie te krijgen moet je goed op de hoogte zijn van het principe van de transformatie van melk tot yoghurt.

Voorwaarden

Yoghurt ontstaat uit de fermentatie van melk.
Om die transformatie te kunnen laten plaatsvinden moet de melk op een bepaalde temperatuur worden gebracht (tussen 40 en 45°C) en moeten er thermofiele bacteriën aan die melk worden toegevoegd. Die bacteriën hebben in feite warmte nodig om zich te ontwikkelen. Als het te warm is (meer dan 45°C), sterven ze. Als het te koud is (minder dan 40°C), blijven ze passief. De yoghurtmaker van Cuisinart® is speciaal ontwikkeld om ervoor te zorgen dat de omstandigheden optimaal zijn voor hun ontwikkeling. De functie ervan bestaat er dus in gedurende een bepaalde periode de temperatuur op 43°C te houden, zodat de fermenten zich kunnen ontwikkelen.

De goede bacteriën

Wat yoghurt onderscheidt van gewone gefermenteerde melk is de aard van de gebruikte bacteriën. Die van yoghurt behoren tot de familie van de melkzuurbacteriën. Twee bacteriën moeten aanwezig zijn: de Lactobacillus Bulgaricus en de Streptococcus Thermophilus. Ze vervullen allebei een specifieke rol. De eerste geeft yoghurt zijn zuurheid en de tweede ontwikkelt het aroma.

Het proces

Zodra ze geënt zijn in melk met de juiste temperatuur, beginnen de bacteriën zich te voeden met de suiker die aanwezig is in de melk (lactose) en gaan ze die transformeren tot zuur (melkzuur). Die zuurheid gaat een reactie op gang brengen waardoor de proteïnen (caseïne) die in de melk zitten, kunnen stremmen. De melk verdikt dan en wordt yoghurt. Vervolgens moet de yoghurt op een bepaald moment, dat afhankelijk is van de gewenste consistentie, worden gekoeld tot een temperatuur van 4°C om de activiteit van de bacteriën stop te zetten zonder ze te doden. Yoghurt moet ten minste 10 miljoen levende bacteriën per gram bevatten. Die moeten levend blijven zolang de houdbaarheidsdatum van de yoghurt niet verstreken is.

B. Suggesties voor de keuze van het melk

Alle soorten melk kunnen worden gebruik voor het maken van yoghurt. Uw yoghurtmaker aanvaardt ze allemaal. De keuze van een bepaalde soort hangt dus volledig af van uw persoonlijke voorkeur.

1. Gepasteuriseerde melk met om het even welk vetgehalte (vetrijk, 2%, 1%). Die melk wordt het meest gebruikt en geeft de beste resultaten.
2. Poedermelk. Geeft stevige yoghurt die rijker is aan calcium en proteïnen.
3. Langdurig gesteriliseerde U.H.T.-melk. Geeft betrekkelijk stevige yoghurt zonder vel.
4. Verse melk. Het is aan te raden die melk eerst te koken voor ze wordt gebruikt om zo eventuele schadelijke bacteriën te doden. Als er schapen- of geitenmelk wordt gebruikt, zal de yoghurt minder stevig zijn.
5. Sojamelk. Gebruik U.H.T.-sojamelk die één van de volgende ingrediënten bevat: fructose, honing of mout. Ten minste één van die ingrediënten is absoluut noodzakelijk voor de fermentatie.

<u>OPMERKING</u>: het vetgehalte en het gehalte aan vaste stoffen van de melk hebben een rechtstreekse invloed op de smaak, de textuur en de voedingswaarde van het eindproduct. De stevigste yoghurt is yoghurt die gemaakt is van volle melk. Die yoghurt heeft bovendien meer smaak, is vetter en geeft meer energie. Halfvolle en magere melk geven vloeibaardere yoghurt.

C. Adviezen

- yoghurt die gemaakt is van volle melk, is romiger dan yoghurt die gemaakt is van halfvolle melk. Opgelet: met magere melk lukt het niet !
- UHT-melk hoeft niet eerst te worden opgewarmd.
- verse melk (van de boerderij) moet lang genoeg hebben gekookt alvorens ze kan worden gebruikt. Laat ze afkoelen (tot ongeveer 43°C) alvorens de fermenten toe te voegen.
- yoghurt kan tussen 7 en 10 dagen in de koelkast worden bewaard, maar yoghurt die binnen de 4 dagen na de bereiding wordt opgegeten is lekkerder.
- personen die allergisch zijn voor koeienmelk of die er niet tegen kunnen, kunnen schapen- of sojamelk gebruiken. Schapenmelk is rijk aan proteïnen en verteert gemakkelijker.

D. Recept voor yoghurt

- 1 l halfvolle melk
- 1 potje yoghurt zonder toevoegingen (bij voorkeur rechtstreeks van de boerderij) van ongeveer 140g
- Halfvol melkpoeder (hoeveelheid: 2 potjes van de yoghurt die u gaat gebruiken)

Meng alle ingrediënten in koude toestand door elkaar en giet het mengsel dan in de potjes. Zet de potjes in de yoghurtmaker en laat ze gedurende 9 uur fermenteren. Breng de dekseltjes op de potjes aan en zet de potjes ten minste 4 uur in de koelkast alvorens ervan te proeven.

5. REINIGING EN ONDERHOUD

- Controleer altijd of het toestel helemaal is afgekoeld alvorens het te reinigen en op te bergen. Trek de stekker van het toestel steeds uit het stopcontact en reinig het zorgvuldig alvorens het op te bergen.
- De potjes, de dekseltjes en het grote deksel van de yoghurtmaker mogen met warm water en zeep worden afgewassen en met een handdoek worden afgedroogd, maar ze mogen ook op het hoogste rek in de vaatwasmachine wordt gelegd.
- Het voetstuk en de binnenkant van de yoghurtmaker moeten met een vochtige doek worden schoongemaakt. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
- Dompel het voetstuk van de yoghurtmaker nooit onder in water of een andere vloeistof.

6. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.
- Dompel de stekker, het snoer of het motorblok van de yoghurtmaker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Trek de stekker van het toestel onmiddellijk na gebruik uit het stopcontact, maar ook alvorens de accessoires aan te brengen of te verwijderen, en alvorens het toestel te reinigen.
- Voorkom elk contact met de bewegende onderdelen van het toestel.
- Verplaats het toestel nooit terwijl het werkt.
- Zet het toestel nooit op een trillend oppervlak, zoals de bovenkant van een koelkast, en stel het niet bloot aan luchtstromen.
- Bewaar de yoghurt nooit langer dan 10 dagen in de koelkast.
- Zet het toestel nooit in de koelkast.
- Gebruik het toestel niet als het snoer beschadigd is of als het toestel zelf gevallen is of sporen van beschadiging vertoont. Als het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant worden vervangen. Stuur voor elke vorm van controle, herstelling, of elektrische of mechanische instelling het toestel naar de fabrikant. Er mag geen enkele herstelling worden uitgevoerd door de gebruiker.
- Gebruik geen andere accessoires dan de accessoires die bij het toestel worden geleverd.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of een keukenwerkblad hangen. Vermijd elk contact tussen het snoer en de warme oppervlakken aangezien het daardoor kan worden beschadigd.
- BELANGRIJK: maak het voetstuk van het toestel niet open. De onderdelen van het toestel kunnen niet door de gebruiker worden hersteld of vervangen. Herstellingen mogen alleen maar worden uitgevoerd door de fabrikant.
- Het toestel is niet geschikt om te worden gebruikt door volwassenen en kinderen die er geen ervaring mee hebben, die het product niet kennen of van wie de invaliditeit een gevaar kan inhouden, tenzij ze vooraf de nodige instructies hebben gekregen en er voldoende toezicht op hen wordt uitgeoefend.
- Er moet worden op toegezien dat kinderen het toestel niet als speelgoed gebruiken.
- Het toestel voldoet aan de essentiële vereisten van de richtlijnen 04/108/EEG (elektromagnetische compatibiliteit) en 06/95/EEG (veiligheid van elektrische huishoudtoestellen), gewijzigd door de richtlijn 93/68/EEG (EC-markering).
- Het toestel mag alleen worden gebruikt voor de doeleinden die in deze handleiding worden beschreven en overeenkomstig de instructies ervan.

ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE TOESTELLEN OP HET EINDE VAN HUN LEVENSDUUR.

In het algemeen belang en om actief mee te werken aan de collectieve inspanning voor de bescherming van het milieu:

- Voeg uw product niet bij het huishoudelijk afval.
- Maak gebruik van de terugname- en inzamelsystemen die u ter beschikking worden gesteld.

Bepaalde materialen kunnen zo worden gerecycleerd of geherwaardeerd.

1. INTRODUZIONE

Complimenti! Avete comprato una yogurtiera Cuisinart®. La ricerca costante dell'innovazione e l'attenzione nell'elaborazione del prodotto garantiscono un apparecchio di qualità, facile da utilizzare e da pulire.

2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO



1 Coperchio superiore
2 Sei vasetti di plastica da 25 cl con coperchio
3 Due vasetti di plastica da 50 cl con coperchio
4 Base
5. Pannello di controllo

3. UTILIZZO

A. UTILIZZO DELLA YOGURTIERA

1. Prima del primo utilizzo, togliere il prodotto dall'imballaggio. Lavare vasetti e coperchi in acqua calda e detersivo. Sciacquarli ed asciugarli perfettamente.
2. Preparare i seguenti utensili: pentola a pareti alte, boccale, frusta, termometro per misurare la temperatura dei liquidi.
3. Prima di preparare lo yogurt, controllare che tutti gli utensili siano stati lavati in acqua calda con detersivo e asciugati accuratamente
4. Per preparare lo yogurt utilizzando i vasetti da 25 cl: versare 1,5 litri di latte pastorizzato fresco (il latte può essere intero, scremato o parzialmente scremato) in una pentola a pareti alte. Per i vasetti da 50 cl, versare solo un litro di latte.
5. Scaldare il latte* a fuoco medio, mescolando spesso, fino a raggiungere, ma senza superare, gli 82° - 85°C. Non far bollire il latte. Lasciar raffreddare rapidamente a 43°C (temperatura ideale per la fermentazione); è possibile mettere la pentola in un recipiente d'acqua fredda per accelerare il processo di raffreddamento. È importantissimo non lasciar raffreddare il latte al di sotto dei 43°C.

*Il fatto di riscaldare il latte permette di garantire uno yogurt più compatto.

6. Togliere la pellicola che può formarsi sul latte.

NOTA: Il fatto di riscaldare il latte fino a quasi il punto di ebollizione permette di uccidere tutti i batteri indesiderabili eventualmente presenti e di modificare leggermente le proprietà delle proteine del latte, in modo da compattare la consistenza dello yogurt.

7. Aggiungere al latte raffreddato 15 cl di yogurt naturale e mescolare dolcemente finché lo yogurt non è totalmente sciolto e la consistenza liscia ed omogenea. Lo yogurt aggiunto serve da fermento, dando al latte batteri indispensabili alla fermentazione. Scegliere preferibilmente uno yogurt dal gusto neutrale, il più fresco possibile. È possibile anche utilizzare uno yogurt prodotto nell'ultimo ciclo di preparazione della yogurtiera. In questo caso, ripetere il processo solo otto/dieci volte consecutive al massimo. Successivamente, ricominciare utilizzando uno yogurt comprato in negozio per rinnovare il fermento. Come fermento, è possibile anche utilizzare lievito da yogurt liofilizzato al posto dello yogurt fresco. È possibile trovare questo tipo di yogurt liofilizzato anche in farmacia. Per il suo utilizzo, seguire le istruzioni riportate sulla confezione.
8. Versare il composto nei vasetti della yogurtiera.
9. Mettere i vasetti, senza coperchio, nella yogurtiera.
10. Mettere il coperchio trasparente sulla yogurtiera

NOTA: Per ottenere uno yogurt più cremoso, non è necessario scaldare il latte pastorizzato. È fondamentale controllare che il latte sia a temperatura ambiente prima di versarlo nei vasetti. Raddoppiare anche i tempi richiesti indicati di seguito.

11. Attaccare la yogurtiera alla corrente
12. Avvio (tempo necessario per i diversi tipi di latte)

Latte intero	8 ore
Latte 2%	10 ore
Latte scremato	12 ore

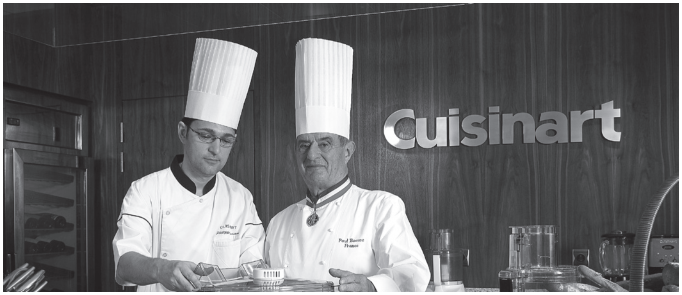
13. Premere il pulsante per mettere in funzione l'apparecchio. Appare sullo schermo la cifra «8» (valore predefinito).

14. Per scegliere il numero di ore di funzionamento dell'apparecchio, premere il pulsante + o - fino alla visualizzazione del tempo desiderato (massimo 19 ore). Per far scorrere il timer più velocemente, tenere premuto per alcuni secondi il pulsante + o -. Se non si preme alcun tasto, il timer comincia il conto alla rovescia entro 30 secondi. Se si modifica il tempo, il timer terrà in considerazione solo il nuovo valore. Una volta l'apparecchio in funzione, il timer conta ogni ora. L'ultima ora scorre in minuti. Alla fine del ciclo, l'apparecchio indica "0" e emette 3 segnali acustici per indicare che la yogurtiera ha completato il processo.
15. È possibile che vi sia della condensa d'acqua sul coperchio della yogurtiera. Quando si toglie il coperchio, prestare attenzione a non far gocciolare l'acqua condensata negli yogurt appena preparati.
16. Coprire i singoli vasetti con i coperchi e metterli in frigorifero per almeno 4 ore prima di gustare lo yogurt.

Osservazione importante:
La yogurtiera deve restare perfettamente immobile durante tutto il processo di preparazione. Non spostare l'apparecchio e non togliere i vasetti.

B. ISTRUZIONI PER L'USO
- Tempi di cottura più lunghi danno uno yogurt più compatto e più acidulo.
- Il latte non deve scaldarsi troppo a lungo, né a temperatura troppo elevata.
- Utilizzare sempre un termometro per determinare la temperatura del latte.
- Lo yogurt può essere conservato in frigorifero per 7/10 giorni.
- Una volta refrigerato, è possibile aggiungere varie sostanze aromatizzanti o dolcificanti allo yogurt naturale preparato. È anche possibile zuccherare il composto al momento della preparazione. Per far questo, aggiungere lo zucchero (l'equivalente di uno/tre cucchiai per vasetto) insieme al fermento. Battere quindi il tutto con la frusta, affinché lo zucchero si mescoli in modo omogeneo.
- Per uno yogurt più compatto, senza riscaldare il latte: prima di versare il composto nei vasetti, aggiungere 10 cucchiai di latte in polvere al latte pastorizzato a temperatura ambiente.
- Se lo yogurt non si addensa, ecco alcune ragioni:
- Il lievito da yogurt era troppo debole, oppure, quando è stato aggiunto, il latte troppo caldo.
- Il fermento o il latte in polvere era scaduto.
- Lo yogurt non si era completamente mescolato con il latte.
- Il tempo di preparazione era troppo corto.
- Se lo yogurt risulta acido o se dell'acqua risale in superficie, il tempo di preparazione è stato forse troppo lungo, o il tempo di raffreddamento troppo corto.
- Se lo yogurt ottenuto è troppo liquido, aggiungere un po' di latte in polvere e allungare il tempo di cottura.
- Il gusto e la consistenza dello yogurt variano in funzione del latte e del lievito da yogurt utilizzati. Per ottenere risultati ottimali, non utilizzare:
    1. latte scaduto
    2. yogurt scaduto
    3. yogurt contenenti additivi, frutta o altri ingredienti

4. IL PARERE DEGLI CHEF



A. Come funziona?
Per controllare al meglio la preparazione, è importante conoscere il principio di trasformazione del latte in yogurt.

Condizioni essenziali
Lo yogurt deriva dalla fermentazione del latte.
Affinché questa trasformazione avvenga, occorre portare il latte ad una certa temperatura (fra 40 e 45°C) e aggiungervi dei batteri termofili. I batteri hanno infatti bisogno di un certo tepore per svilupparsi. Se la temperatura è troppo alta (oltre i 45°C): I batteri muoiono. Se, invece, la temperatura è troppo bassa (inferiore a 40°C): i batteri restano intorpiditi. La yogurtiera Cuisinart® è stata progettata per garantire che vi siano sempre tutte le condizioni ottimali. La sua funzione è quella di portare e mantenere la temperatura a 43°C per un determinato tempo, affinché i batteri possano svilupparsi.

I batteri giusti
La differenza fra uno yogurt e del semplice latte fermentato sta tutta nella natura dei batteri utilizzati. La natura dello yogurt

deriva dalla famiglia dei batteri lattici. È fondamentale che siano presenti due batteri: Il Lactobacillus Bulgaricus e lo Streptococcus Thermophilus. Ogni batterio ha un ruolo specifico. Il primo conferisce allo yogurt la sua acidità, il secondo ne sviluppa l'aroma.

Il procedimento

Una volta inseriti nel latte portato alla giusta temperatura, i batteri si nutrono dello zucchero presente nel latte (lattosio), trasformandolo in acido (acido lattico). Questa acidità innesca una reazione che permette alle proteine (caseina) contenute nel latte di coagulare. Il latte si addensa e diventa yogurt. A questo punto, e in funzione della consistenza desiderata, deve essere raffreddato a una temperatura di 4°C per interrompere l'attività dei batteri, senza tuttavia ucciderli. Uno yogurt deve contenere, per ogni grammo, almeno 10 milioni di batteri vivi. I batteri devono restare vivi fino alla data limite di consumo dello yogurt.

B. Suggerimenti per la scelta del latte

Per preparare lo yogurt può essere utilizzato qualsiasi tipo di latte. La yogurtiera accetta tutti i tipi latte. La scelta dipende quindi direttamente dalla preferenza personale del consumatore.

1. Latte pastorizzato con qualsiasi percentuale di materia grassa (ricco di grassi, 2%, 1%). Si tratta del latte più utilizzato, quello che dà i migliori risultati.
2. Latte in polvere. Permette di ottenere uno yogurt compatto, più ricco di calcio e di proteine.
3. Latte sterilizzato U.H.T. a lunga conservazione. Permette di ottenere uno yogurt relativamente compatto e senza pellicola.
4. Latte di fattoria. Si consiglia di farlo bollire prima dell'utilizzo, per uccidere tutti gli eventuali batteri indesiderati. In caso di utilizzo di latte di pecora o di capra, lo yogurt ottenuto sarà meno compatto.
5. Latte di soia. Il latte di soia U.H.T. utilizzato deve contenere uno degli seguenti ingredienti: fruttosio, miele o malto. Almeno uno di questi ingredienti è assolutamente necessario per la fermentazione.

NOTA: Il contenuto di materia grassa e di solidi influisce direttamente su sapore, consistenza e valore nutritivo del prodotto finale. Pertanto, gli yogurt più compatti sono quelli ottenuti con latte intero. Sono decisamente più saporiti, più grassi e più energetici. Il latte scremato o parzialmente scremato permette di ottenere yogurt più liquidi.

C. Consigli

- gli yogurt di latte intero sono più cremosi di quelli di latte parzialmente scremato. Attenzione: Se si utilizza latte scremato, non funzionerà!
- il latte UHT si utilizza direttamente a freddo.
- il latte fresco (di fattoria) deve essere bollito abbastanza a lungo prima di utilizzarlo. È necessario lasciarlo raffreddare, fino a 43°C circa, prima di aggiungervi i fermenti.
- è possibile conservare gli yogurt in frigorifero per 7/10 giorni, ma è meglio consumarli entro 4 giorni dalla data di preparazione.
- le persone allergiche o intolleranti al latte vaccino possono utilizzare latte di pecora o di soia. Il latte di pecora è ricco di proteine e più facile da digerire.

D. Ricetta yogurt degli chef

- 1 l di latte parzialmente scremato
- 1 yogurt naturale (preferibilmente di fattoria) di circa 140g
- Latte in polvere parzialmente scremato (quantità: 2 vasetti dello yogurt di fattoria utilizzato)

Mescolare tutti gli ingredienti a freddo, quindi versare nei vasetti in dotazione. Mettete i vasetti nella yogurtiera, facendo cuocere il tutto per 9 ore. Ricoprire i vasetti con i coperchi e lasciar raffreddare almeno 4 ore in frigo prima di consumare.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Controllare sempre che l'apparecchio sia completamente raffreddato prima di pulirlo e di riporlo. Staccare sempre l'apparecchio dalla presa di alimentazione e pulirlo con cura prima di riporlo.
- Vasetti, coperchi e coperchio della yogurtiera possono essere lavati in acqua calda e detersivo ed asciugati con un asciugamano, oppure essere messi sul cestello superiore della lavastoviglie.
- Per pulire la base e l'interno della yogurtiera, passarvi semplicemente un panno umido. Non utilizzare prodotti abrasivi.
- Non immergere la base della yogurtiera in acqua o qualsiasi altro liquido.

6. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Conservare sempre le presenti istruzioni, come eventuale riferimento.
- Non immergere mai spina, cavo o blocco motore in acqua o qualsiasi altro liquido
- Staccare l'apparecchio dalla corrente subito dopo l'utilizzo, prima di mettere o togliere gli accessori e di procedere alla pulizia dell'apparecchio.
- Evitare qualsiasi contatto con le parti in movimento.
- Non spostare mai l'apparecchio durante il funzionamento.
- Non mettere l'apparecchio su una superficie vibrante, come la parte superiore di un frigorifero; non esporre l'apparecchio a correnti d'aria.
- Gli yogurt preparati non devono essere conservati in frigorifero per più di 10 giorni.
- Non mettere mai l'apparecchio in frigorifero.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto, se presenta danni apparenti o se il cavo risulta danneggiato. Il cavo di alimentazione, se danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante. Riportare l'apparecchio al fabbricante per eventuali controlli, riparazioni o regolazioni elettriche o meccaniche. Nessuna riparazione deve essere eseguita dall'utente.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli in dotazione con l'apparecchio.
- Non lasciare che il filo elettrico superi il bordo del tavolo o del piano di lavoro della cucina. Evitare qualsiasi contatto fra il filo e le superfici calde, al fine di evitare qualsiasi danno.
- IMPORTANTE: Non aprire la base dell'apparecchio. Nessuno dei componenti dell'apparecchio può essere riparato o sostituito dall'utente. Eventuali riparazioni devono essere eseguite esclusivamente dal fabbricante.
- Il presente apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato da persone (adulti e bambini) prive della necessaria esperienza e conoscenza del prodotto, o la cui invalidità può rappresentare un pericolo, a meno che non siano state adeguatamente istruite e vengano debitamente controllate durante l'utilizzo.
- È necessario sorvegliare i bambini, per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme ai requisiti essenziali delle direttive 04/108/CEE (compatibilità elettromagnetica) e 06/95/CEE (sicurezza degli elettrodomestici), emendate dalla direttiva 93/68/CEE (marcatura CE).
- Utilizzare questo apparecchio esclusivamente per gli scopi illustrati nel presente manuale, rispettandone tutte le istruzioni.

APPARECCHIATURE ELETTRICHE E ELETTRONICHE A FINE VITA.

Per il bene comune e per partecipare attivamente all'impegno collettivo di tutela dell'ambiente:

- Non mischiare questi prodotti con i rifiuti domestici.
- Utilizzare i sistemi di recupero e raccolta messi a vostra disposizione.

In questo modo sarà possibile riciclare o valorizzare alcuni materiali.

1. INTRODUCCIÓN

¡Felicidades! Acaba de adquirir una yogurtera Cuisinart®. La investigación constante, buscando la innovación, y el esmero con el que se elabora este producto le garantizan un electrodoméstico de calidad, de uso y de mantenimiento fáciles.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



1 Tapa de la yogurtera
2 Seis tarros de plástico de 25 cl con tapadera.
3 Dos tarros de plástico de 50 cl con tapadera
4 Base
5 Panel de control

3. UTILIZACIÓN

A. UTILIZACIÓN DE LA YOGURTERA

1. Antes de la primera utilización, retire el producto de su embalaje. Lave los tarros y las tapaderas con agua caliente jabonosa. Aclárelos y séquelos completamente.
2. Prepare los utensilios siguientes: cazo alto, jarra, batidor manual, termómetro para medir la temperatura de los líquidos.
3. Antes de preparar el yogur, lave cuidadosamente todos los utensilios con agua caliente y jabón y séquelos.
4. Para preparar el yogur utilizando los tarros de 25 cl: vierta 1,5 litros de leche pasteurizada fresca (puede tratarse de leche entera, desnatada o semidesnatada) en un cazo alto. Para los tarros de 50 cl utilice únicamente un litro.
5. Caliente la leche a fuego medio, batiendo con frecuencia, hasta que alcance casi el punto de ebullición (de 82° a 85°C). No deje hervir la leche. Deje que se enfríe rápidamente hasta los 43°C (temperatura ideal para la fermentación). Puede poner el cazo dentro de una fuente de agua helada, para acelerar el proceso de enfriamiento. Es importante que la temperatura de la leche no quede por debajo de los 43°C.

*El hecho de calentar la leche permite obtener un yogur más firme.

6. Retire la nata que se forma sobre la leche.

NOTA: El hecho de calentar la leche hasta que alcance casi el punto de ebullición permite matar las bacterias indeseables que puedan estar presentes y modificar ligeramente las propiedades de las proteínas de la leche, para hacer más firme la textura del yogur.

7. Removiendo suavemente, añade a la leche enfriada 15 cl de yogur natural, hasta que el yogur se haya disuelto y la textura sea uniforme. Este yogur servirá de fermento, aportando a la leche las bacterias indispensables para la fermentación. Es preferible elegir un yogur de sabor neutro, lo más fresco posible. También puede utilizar un yogur procedente del ciclo anterior de preparación de la yogurtera. En este caso, es mejor no repetir el proceso más de ocho a diez veces consecutivas. Después vuelva a utilizar un yogur comercial para renovar el fermento. También puede utilizar como fermento levadura para yogur liofilizada, en lugar de yogur. Se adquiere en las farmacias. Para utilizarla, siga las directrices que figuran en el embalaje.
8. Eche la mezcla en los tarros de la yogurtera.
9. Coloque los tarros sin tapar en la yogurtera.
10. Coloque la tapadera transparente sobre la yogurtera.

NOTA: Para obtener un yogur más cremoso, no necesita calentar la leche pasteurizada. No obstante, compruebe que la leche está a la temperatura ambiente antes de echarla en los tarros. En ese caso, debe duplicar los plazos indicados más abajo.

11. Enchufe la yogurtera.
12. Puesta en marcha (tiempo necesario para los diferentes tipos de leche).

Leche entera	8 horas
Leche 2%	10 horas
Leche desnatada	12 horas

13. Pulse el botón ⏻ para poner el aparato en marcha. Aparecerá en la pantalla la cifra «8» (tiempo de funcionamiento por defecto).

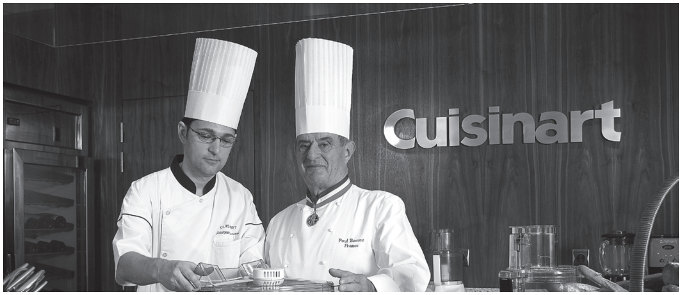
14. Para elegir el número de horas de funcionamiento del aparato, pulse el botón + o - hasta que aparezca el plazo deseado (máximo 19 horas). Para ir más deprisa, pulse y mantenga varios segundos el botón + o - . Si no pulsa ninguna otra tecla, el temporizador empezará a funcionar en un plazo de 30 segundos. Si modifica el plazo, el temporizador tendrá únicamente en cuenta el nuevo valor. Una vez que el aparato esté en marcha, el temporizador contará cada hora. La última hora se contará en minutos. Al finalizar el ciclo, el aparato indicará «0» y se oirán 3 señales sonoras que indican que la yogurtera ha completado el proceso.
15. Es posible que se condense agua en la tapa de la yogurtera. Cuando retire la tapadera, tenga cuidado de que el agua condensada no gotee sobre los yogures preparados.
16. Ponga a cada tarro individual su tapadera y guárdelo en la nevera durante al menos 4 horas antes de degustar el yogur.

Observación importante:
La yogurtera debe permanecer totalmente inmóvil durante todo el proceso de fermentación. No mueva el aparato ni retire los tarros.

B. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

- Unos plazos de cocción más largos dan un yogur más firme y más ácido.
- Tenga cuidado de no calentar la leche demasiado tiempo, ni a una temperatura demasiado elevada.
- Utilice siempre un termómetro para determinar la temperatura de la leche.
- El yogur puede conservarse de 7 a 10 días en la nevera.
- Puede añadir diferentes aromatizantes y edulcorantes al yogur natural una vez refrigerado. También es posible endulzar la mezcla en el momento de la preparación. Para ello, añada azúcar (el equivalente de una a tres cucharadas por tarro) al mismo tiempo que el fermento. Luego bátalo todo para que el azúcar se mezcle de forma homogénea.
- Para obtener un yogur más firme, sin calentar la leche: añada 10 cucharadas soperas de leche en polvo pasteurizada a la temperatura de la habitación antes de verter la mezcla en los tarros.
- Si el yogur no se espesa, las causas pueden ser:
- El fermento estaba muy flojo o la leche estaba muy caliente al añadirlo.
- El fermento o la leche en polvo estaban caducados.
- El yogur no se ha mezclado completamente con la leche.
- El tiempo de preparación ha sido demasiado corto.
- Si el yogur queda demasiado ácido o flota agua en su superficie, quizá el tiempo de preparación ha sido demasiado largo o el tiempo de enfriamiento ha sido demasiado corto.
- Si obtiene un yogur poco firme, añada un poco de leche en polvo y aumente el tiempo de cocción.
- El sabor y la textura del yogur pueden variar en función del fermento o del yogur utilizados. Para obtener mejores resultados, no utilice:
    1. leche caducada
    2. yogur caducado
    3. yogur con aditivos, fruta u otros ingredientes.

4. SUGERENCIAS DE LOS CHEFS



A.¿Cómo funciona?
Para dominar la preparación de yogures, es importante conocer bien el principio de transformación de la leche en yogur.

Condiciones necesarias
El yogur procede de la fermentación de la leche.
Para que se produzca esta transformación, la leche debe estar a una temperatura determinada (entre 40° y 45°C) y hay que añadir bacterias termófilas a esa leche. Las bacterias necesitan un medio tibio para desarrollarse. Si hace demasiado calor (más de 45°C), mueren. Por el contrario, si hace demasiado frío (menos de 40°C) permanecen inactivas. La yogurtera Cuisinart ® está pensada para obtener unas condiciones óptimas. Su cometido consiste en mantener la temperatura a 43°C durante el tiempo necesario para que los fermentos se puedan desarrollar.

Las buenas bacterias
Lo que diferencia el yogur de la leche fermentada es la naturaleza misma de las bacterias utilizadas. Las del yogur pertenecen a la familia de las bacterias lácticas. Deben estar presentes imperativamente dos bacterias: Lactobacillus Bulgaricus y

Streptococus Thermophilus. Cada una tiene un cometido específico. La primera aporta al yogur su acidez y la segunda desarrolla su aroma.

El proceso

Una vez mezcladas con una leche a la temperatura adecuada, las bacterias se alimentarán del azúcar presente en la leche (lactosa) y la transformarán en ácido (ácido láctico). Esta acidez desencadenará una reacción que permite que las proteínas (caseína) presentes en la leche se coagulen. Entonces la leche se espesa y se convierte en yogur. A continuación, y en función de la consistencia deseada, debe enfriarse a una temperatura de 4°C con el fin de detener la actividad de las bacterias, aunque sin matarlas. Un yogur debe contener al menos 10 millones de bacterias vivas por gramo. Estas bacterias deben permanecer vivas hasta la fecha de caducidad del yogur.

B. Sugerencias para la elección de la leche.

Todas las leches pueden ser adecuadas para hacer yogur. Su yogurtera las acepta todas. Su elección dependerá directamente de sus preferencias personales.

1. Leche pasteurizada con cualquier contenido en materia grasa (rica en materia grasa, 2%, 1%). Se trata de la leche más utilizada y la que da mejores resultados.
2. Leche en polvo. Permite obtener un yogur firme, más rico en calcio y en proteínas.
3. Leche esterilizada UHT de larga duración. Permite obtener un yogur relativamente firme y sin nata.
4. Leche de granja. Le aconsejamos hervirla antes de utilizarla para matar todas las posibles bacterias perjudiciales. En caso de que utilice leche de oveja o de cabra, obtendrá un yogur menos firme.
5. Leche de soja. Debe utilizar leche de soja UHT que contenga uno de los ingredientes siguientes: fructosa, miel o malta. Al menos uno de estos ingredientes es absolutamente necesario para la fermentación.

NOTA: El contenido de la leche en materia grasa y en sólidos influye directamente sobre el sabor, la textura y el valor nutritivo del producto final. Los yogures más firmes se obtienen utilizando leche entera. También son los más sabrosos, más grasos y más energéticos. La leche desnatada y semidesnatada permite obtener un yogur más líquido.

C. Consejos

- los yogures con leche entera son más cremosos que los yogures con leche semidesnatada. Atención:¡Si utiliza leche desnatada, no funcionará!
- la leche UHT se utiliza directamente en frío.
- la leche fresca (de granja) debe haber hervido durante mucho tiempo antes de utilizarla. Tenga cuidado de dejarla enfriar (hasta los 43°C) antes de añadir los fermentos.
- podrá conservar los yogures entre 7 y 10 días en la nevera, pero es más agradable comerlos en los 4 días siguientes a su fabricación.
- las personas alérgicas o con intolerancia a la leche de vaca pueden utilizar leche de oveja o de soja. La leche de oveja es rica en proteínas y más fácil de digerir.

D. Receta yogur de los chefs

- 1 l de leche semidesnatada
- 1 yogur natural (preferiblemente de granja), es decir, unos 140g.
- Leche en polvo semidesnatada (cantidad: 2 tarros del yogur que vaya a utilizar)

Mezcle todos los ingredientes en frío y viértalos dentro de los tarros. Coloque los tarros en la yogurtera y déjelos fermentar durante 9 horas. Ponga las tapaderas y deje enfriar los tarros al menos 4 horas en la nevera antes de degustarlos.

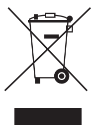
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Espere a que el aparato esté completamente frío antes de limpiarlo y guardarlo. Desenchufe siempre la yogurtera antes de limpiarla cuidadosamente y guardarla.
- Los tarros, las tapaderas y la tapa de la yogurtera pueden lavarse con agua caliente jabonosa y secarse con un trapo, o pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas.
- Para limpiar la base y el interior de la yogurtera utilice un trapo húmedo. No utilice limpiadores abrasivos.
- No sumerja la base de la yogurtera en agua o en cualquier otro líquido.

6. CONSIGNAS DE SEGURIDAD

- Conserve estas instrucciones para futura referencia.
- No sumerja el enchufe, el cable o el bloque motor en agua o en cualquier otro líquido
- Desenchufe el aparato inmediatamente después de utilizarlo, antes de colocarlo o de retirar los accesorios y antes de limpiarlo.

- Evite todo contacto con las piezas en movimiento.
- No mueva el aparato mientras está funcionando.
- No coloque el aparato sobre una superficie vibrante, como la parte superior de la nevera, ni lo exponga a corrientes de aire.
- No conserve los yogures en la nevera más de 10 días.
- No introduzca la yogurtera dentro de la nevera.
- No utilice el aparato si el cable está dañado o si el aparato se ha caído o presenta señales de deterioro. Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante. Envíe el aparato al fabricante para cualquier verificación, reparación o ajuste eléctrico o mecánico. El usuario no debe realizar reparación alguna.
- Utilice exclusivamente los accesorios incluidos.
- No deje que el cable cuelgue de la mesa o del mostrador. Evite cualquier contacto entre el cable y las superficies calientes para evitar daños.
- ¡IMPORTANTE! No abra la base del aparato. Ninguna de las piezas contenidas en este aparato puede ser reparada o sustituida por el usuario. Las reparaciones deben ser exclusivamente realizadas por el fabricante.
- Este aparato no debe ser utilizado por adultos o niños sin experiencia, que no conozcan el producto o cuya minusvalía pueda suponer un peligro, a no ser que cuenten con instrucciones previas y con una vigilancia adecuada.
- No permita que los niños jueguen con este electrodoméstico.
- Este aparato cumple con las exigencias esenciales de las directivas 04/108/CEE (compatibilidad electromagnética) y 06/95/CEE (seguridad de los electrodomésticos), modificadas por la directiva 93/68/CEE (marcado CE).
- Utilice este aparato exclusivamente para el uso descrito en este libro de instrucciones y de acuerdo con las mismas.



APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS AL FINAL DE SU VIDA.

En interés de todos, y para participar activamente en los esfuerzos colectivos de protección del medio ambiente:

- No se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica.
- Utilice los sistemas de recogida que se encuentren a su disposición.

De esta forma, algunos materiales podrán recuperarse o reciclarse.